வாழைப்பழ பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்

- வாழைப்பழம் – 2 பெரியது (4 சிறியது)
- அரிசி மாவு – 1/2 கப்
- மைதா – 1/2 கப்
- சர்க்கரை – 1/2 கப் (விருப்பத்திற்கேற்ப)
- ஏலக்காய் – 2
- சமையல் சோடா – 1/4 தேக்கரண்டி (விருப்பத்திற்கேற்ப)
- எண்ணெய் – பொரிப்பதற்கு

செய்முறை

- வாழைபழத்தை நன்றாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
- ஏலக்காயை நெய்யில் லேசாக வறுத்து பொடி செய்து கொள்ளவும்.
- அனைத்து பொருட்களையும் ஒன்றாக சேர்த்து லூசாக (சப்பாத்தி மாவு பதத்தை விட லூசாக) பிசைந்து கொள்ளவும்.
- கடாயில் பொரிப்பதற்கு தேவையான அளவு எண்ணெய் ஊற்றி சூடானதும், சிறிய கரண்டியை எடுத்து ஒவ்வொரு கரண்டி மாவாக கடாயில் ஊற்றவும்.
- மிதமான சூட்டில் இரண்டு பக்கமும் திருப்பி போட்டு வேகவிட்டு, பொன்னிறமானதும் எடுக்கவும்.